

食物アレルギー対策としてご使用ください。内容については、栄養教諭・学校栄養職員等にご確認ください。

なお、コンタミネーション（食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまうことです。）については記載してありませんのでご注意ください。また、給食食品一覧表下の欄外に上記以外の食物アレルギー関連の注意事項がございます。必ずご一読いただきますようお願いいたします。

[illegible]

食品名	原料等	アレルギー物質								
		卵	乳	小麦	大豆	落花生	えび	かに	そば	その他
でん粉(じゃがいも)	でん粉(じゃがいも)									
トック	米(上新粉) でん粉 塩 酒精 水									
ナタデココ	ナタデココ 砂糖 難消化性デキストリン (水溶性食物繊維) ぶどう濃縮果汁 酸味料 香料 水									
ニギス磯辺米粉フライ(冷凍)	ニギス 米生パン粉(うるち米粉、 食用オリーブ油、三温糖、 生イースト、塩、トレハロース、 pH調整剤(酢酸Na) 増粘剤(HPMC)) 米粉 アオサ粉 水									
春巻(冷凍)	【具】 豚肉 にんじん たまねぎ キャベツ 植物油脂 豚脂 しょうゆ はるさめ でん粉 しょうがペースト 小麦粉 ポークブイヨン ショートニング ポークエキス 発酵調味料 酵母エキス 砂糖 乾燥しいたけ たんぱく加水分解物 香辛料 【皮】 小麦粉 植物油脂 米粉 粉あめ ショートニング 塩 ソルビトール クエン酸鉄Na 乳化剤 増粘剤(キサンタンガム) 水									豚肉 豚肉 豚肉 豚肉
フライドチキンスパイス	ブラックペッパー ガーリック ジンジャー パプリカ ナツメグ タイム									
フランクフルトソーセージ(Fe)	豚肉 食塩 砂糖 香辛料(白こしょう、カルワイ、 マスタード) パン酵母									豚肉
ほうれんそう(冷凍)	ほうれんそう									
ホールコーン(冷凍)	とうもろこし									
ポテトニョッキ(冷凍)	ポテトフレーク 小麦粉 食塩 米粉 クエン酸			○						

食品名	原料等	アレルギー物質								
		卵	乳	小麦	大豆	落花生	えび	かに	そば	その他
焼きちくわ(4分の1カット・冷凍)	魚肉(すけとうだら、たい、ひいらぎ、たちうお、いとよりだい、さんま) でん粉(じゃがいも) 植物油 砂糖 植物性たんぱく 塩 みりん ブドウ糖			○	○					
ヨーグルト	砂糖・異性化液糖 加糖練乳 脱脂粉乳 インマルトオリゴ糖シロップ 砂糖 全粉乳 クリーム リン酸-水素カルシウム 乳たんぱく質濃縮物 増粘多糖類 寒天 香料 ピロリン酸鉄 水		○ ○ ○ ○ ○		○					
ヨーグルトのアレルギー代替食 (ぶどうゼリー)	ポリデキストロース(食物繊維) 砂糖 ぶどう果汁 果糖 加工でん粉 増粘多糖類 酸味料 ビタミンC 香料 ピロリン酸鉄 水				○					
冷凍みかん	うんしゅうみかん									
レモン汁(国産・冷凍)	レモン									

～その他のアレルギー関連注意事項～

○調理場・調理従事者・調理機器・器具・食器はアレルギー専用ではありません。注意して調理しておりますが、同じ調理場内で調理しておりますのでご了承ください。

○揚げ油は、ろ過して数回使用しているため、アレルゲンを含む原材料及び加工食品も調理しております。

○丸ごと食べられる魚は魚卵を含む場合がございます。また、魚介類(ちりめんじゃこ等の小魚)や海藻類には収穫の際に、えび、かに、いか等の混入の可能性があります。それらを調理過程において、完全に除去することはできませんのでご了承ください。

○最終加工品における特定原材料等の総タンパク質量が数 $\mu\text{g/ml}$ の濃度レベル又は数 $\mu\text{g/mg}$ 含有レベルに満たない食品についても、アレルギー物質を原材料として使用していることから、極微量であっても食物アレルギー症状が起きるのを避けるために表示をしております。